

Produktinformation

Butterkuchen, 20 Portionen

Hefeteigboden veredelt mit Butter und Zucker.
2 Bleche = 40 Portionen, Schnittgröße ca. 9 x 5,5 cm

Art.Nr.	750055
Versandeinheit	2 Bleche à 1,1 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Blech
Portionen je VE	40
MHD	12 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Fertigprodukt

Brennwert	1.641 kJ / 392 kcal
Fett	20,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	11,4 g
Kohlenhydrate	46 g
davon Zucker	17,5 g
Eiweiß	5,7 g
Salz	0,70 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungspflichtige Allergene

glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier, Milch einschl. Laktose, Schalenfrüchte (Mandeln).



Kostformbeignung

<input type="checkbox"/> Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/> Hochkalorisch
<input type="checkbox"/> Glutenfrei	<input type="checkbox"/> Lactosefrei
<input type="checkbox"/> Natriumarm	<input type="checkbox"/> Hefefrei
<input type="checkbox"/> Vegan	<input type="checkbox"/> Palmölfrei
<input type="checkbox"/> Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/> Dysphagie

Zutaten | bitte Allergene beachten!

WEIZENMEHL, 19% **BUTTER**, Zucker, Wasser, **MANDELN** gehobelt, **SAHNE**, **WEIZENSTÄRKE**, **VOLLEI**, Backmischung (**WEIZENMEHL**, Reisquellmehl, Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat, Traubenzucker, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure), Hefe, **VOLLMILCHPULVER**, Speisesalz, Backpulver (Backtriebmittel: Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat, **WEIZENSTÄRKE**). Kann Spuren von Soja, anderen Schalenfrüchten, Erdnüssen, Sesam, Senf, Lupinen und Sellerie enthalten.

Zubereitungsanleitung

Vor dem Auftauen Umverpackung und Folie entfernen. Bei Zimmertemperatur ca. 4 Stunden auftauen lassen. Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren!